

GRUSS AUS DER KÜCHE:

KÖCHE: Esther Wiemann,
Alexander Lorenz

01

CONVIVIUM KARLSRUHE

KÖCHE: Claudia Börsting-Flister,
Angelika Uhlig

PRODUZENTEN: Forellen und Bachsaiblinge
von der Forellenzucht Bruchsal, Johannes Rampf

02

CONVIVIUM FREIBURG

KÖCHE: Roland Rieger, Dirk Esser

PRODUZENTEN: Hinterwälder Rind von der
Metzgerei Brunner und Rüdlin in Hügelheim

03

**CONVIVIUM
SCHWARZWALD-BAAR-HEUBERG**

KÖCHE: Martin Strangfeld, Matthias Schlenker

PRODUZENTEN: Mehl von der Blattert-Muehle
in Bonndorf/Schwarzwald

04

CONVIVIUM TÜBINGEN

KÖCHE: Balazs Meszaros,
Markus Vogelsanger

PRODUZENTEN: Lamm von der Schäferei Stotz,
Münsingen; Lauteracher Alb-Feld-Früchte, Lauterach

05

CONVIVIUM STUTT GART

KÖCHE: Esther Wiemann,
Alexander Lorenz

PRODUZENTEN: Geishirtle von Friedrich
Mühlhäuser, Schlat; Knorpelkirschsafft und -kompott,
verarbeitet vom Nürtinger Käsekontor

MITORGANISATOREN, KÖCHE UND
SERVICEKRÄFTE DER SPEISEMEISTEREI:

Gerd Schmid
Markus Eberhardinger
Roman Schäfer
Lorenz Schmid
Johannes Messner
Lukas Haug
Luisa Ioannidis
Julian Kraus
Insa Breit



1. APRIL 2016
SCHLOSS HOHENHEIM



Slow Food®

EINE VERANSTALTUNG
DER CONVIVIEN
KARLSRUHE, FREIBURG,
SCHWARZWALD-BAAR-HEUBERG,
TÜBINGEN UND STUTT GART
IN KOOPERATION MIT DER
SPEISEMEISTEREI



SCHNECKE TRIFFT STERN

Zehn Jahre Slow Food Messe.
Fünf Convivien.
Fünf Gänge mit begleitenden Weinen.

MODERATION:
Prof. Dr. Roman Lenz

GENUSSTRÄGER:
Brigitte Lenz
Gudrun Strangfeld
Heike Entenmann
Hilde Poertzgen
Kerstin Kouril
Pia Schumacher
Sabine Fengler

Herzlichen Dank an das ganze Team der Speisemeisterei, die uns so großartig unterstützt hat und den Mut hatte, uns ihre Küche und ihr Restaurant zu überlassen.

GRUSS AUS DER KÜCHE.
In Form gebrachtes Salzgebäck mit
Kräutern aus dem Slow Food-Weinberg
Stuttgart

Schwarze Birne brut von Helmut Dolde.
Alkoholfreier Prosecco
von der Manufaktur Jörg Geiger

01

WAS DER TAG SO MIT SICH BRINGT.
VARIATIONEN VON FANGFRISCHEN
RAMPFFISCHEN.

Sülze von der Forelle
Gebratene Forellenbällchen
Bachsaibling, sauer eingelegt

2014 er Auxerrois feinherb Kabinett
vom Weingut Markus Hafner

02

URWÜCHSIGES AUS DEM
SCHWARZWALD. DREIERLEI VOM
HINTERWÄLDER RIND.

Tatar mit Wachtelei
Roastbeef mit
Orangen-Mayonnaise-Espuma
Geschmorte Bäckchen

2013 er Heitersheimer Frühburgunder
vom Weingut Zähringer

03

VOM GENUSSGIPFEL DES KULI-
NARISCHEN ERBES. SCHWENNINGER
KNÖPFLE RELOADED.

Schwenninger Knöpfe in der Rinder-
kraftbrühe mit Wirsing-Schäufele-Praline
und Tafelspitz-Kartoffel-Röllchen

2014 er Belemnit Blanc de Noir Pinot Noir
vom Weingut Clauß

04

GEISTREICHES VON DER
SCHWÄBISCHEN ALB. EPIGRAMME
VOM ALBLAMM.

Lammfleisch-Epigramme und Sous-Vide
Lammhals vom Schäfer Stotz mit Sarrasin
Duchesse und zweierlei Gemüsepurée

2014 er Regent Tübinger Sonnenhalde
vom Weingut Sabine Koch

05

ABER BITTE MIT CHAUDEAU-SOSS`.
WOHLTEMPERIERTE
STREUOBSTWIESENVIELFALT.

Schwäbischer Ofenschlupfer
mit Geißhirtle-Birnen
Chaudeau-Soße aus
Champagner-Bratbirnensekt
Kirschorbet aus
Ermstaler Knorpelkirschen

Champagner-Bratbirnensekt brut
von der Manufaktur Jörg Geiger